

MESA NACIONAL DE CORPES POSICIONALES LOCALES DE ALIMENTOS

COMITÉ DE CALIDAD E INOCUIDAD

FORMATO ÚNICO DE FICHA TÉCNICA PARA COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO

Código: FT - 3 - 003

Versión: 01

Fecha de Emisión: 05 de Abril de 2020

NOMBRE DEL ALIMENTO: AGUA POTABLE TRATADA, AGUA GERMINADA

1. CLASIFICACION DEL ALIMENTO

A. GRUPO: PRODUCTOS CUYO INGREDIENTE PRINCIPAL ES EL AGUA DESTINADA A SER HERRAMIENTA O PREPARADA CON LECHE U OTRA BEBIDA DE LACTULIN (VER EL SUPLENTO 1)
B. CATEGORÍA: AGUA, HELADO, HELADOS DE AGUA, AGUA SANABONITA, BEBIDAS A BASE DE AGUA QUE EXCLUYEN AQUELLAS CUYO CONTENIDO DE ALCOHOL ES SUPERIOR A 3.9%
C. SUBCATEGORÍA: AGUA POTABLE TRATADA, AGUA DE MANANTIAL, AGUA MINERAL, AGUA GERMINADA

D. CAMPO DE APLICACIÓN: Compras Públicas de Alimentos para consumo humano (Ley 2046 de 2017) según sea que lo requiera, solicite o complemente.
Nota 1: Estas fichas técnicas son herramientas para promover y complementar los programas de compras públicas locales priorizando la compra de alimentos de origen nacional hasta la máxima autorizada posible, con base en las disposiciones de la normatividad sanitaria vigente en Colombia.

2. ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS

PARAMETROS FISICOQUÍMICOS	VALOR	UNIDAD DE MEDIDA	REFERENCIA NORMATIVA
Color	15	Unidades Plato Colón UPC	Resolución 12386 de 1981
Olor y sabor	Indetectable		
Turbiedad	2	Unidades Nephelométricas NTU	
Sólidos totales	200	mg/L	
pH	6.5-8.0		
Aluminio	0.2	Al	
Arsénico	0.05	As	
Bario	1.0	Ba	
Boro	1.0	B	
Cadmio	0.005	Cd	
Cianuro	0.1	CN	
Cobalto	1.0	Co	
Cromo	0.05	Cr + 6	
Fenoles	0.001	Fenol	
Mercurio	0.001	Hg	
Nitrato	0.1	NO3	
Níquel	0.05	Ni	
Plata	1.0	Ag	
Plomo	0.01	Pb	
Selenio	0.01	Se	
Sustancias Activas Al Azul de Metileno	5	ABS, AL 5	
Grasas y Aceites	No detectable	Grasas y Aceites	
Cloruros	250	Cl-3	
Dureza Total	150	CaCO3	
Hierro Total	0.3	Fe	
Manganeso	36	Mg o CaCO3	
Manganeso	0.1	Mn	
Sulfatos	250	SO4	
Cobre	2.00	Cu	
Zinc	0.5	Zn	

Los productos objeto de este reglamento que sean sometidos a descripción por el cliente, deberán cumplir con los requisitos del Manual C de la Organización de Normalización de Colombia (ONC).
Las materias primas utilizadas en la elaboración de alimentos, deben cumplir con los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, agua, enseres y recipientes.
Las materias primas sometidas a descripción con sus datos, deben cumplir con los parámetros del Manual C de la Organización de Normalización de Colombia (ONC).

3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS	LÍMITE	REFERENCIA NORMATIVA
Contenido de O2	2	Resolución 1467 de 2001
Enterobacterias (E. coli)	0	
Pseudomonas aeruginosa (P. aer)	0	
Pseudomonas aeruginosa (P. aer)	0	

4. OBSERVACIONES (Formulario o referencias regulatorias en materia de salud pública o otras)

A. Todos los establecimientos deben contar con concepto sanitario favorable o favorable con Requerimientos emitido por la autoridad sanitaria competente como resultado de la última visita de inspección sanitaria hecha en relación con la actividad por la que se emite el concepto. Los establecimientos de procesamiento de alimentos o alimentos envasados, almacenamiento, distribución, y expendio a comerciantes de alimentos son competencia de la Entidad Territorial de Salud con jurisdicción. Así mismo, en áreas que estén sometidas a inspección y vigilancia y a la autorización y control de alimentos se aplican los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, agua, enseres y recipientes.
B. Los consumidores de los alimentos y bebidas deben ser agenos para ser en contacto con alimentos. Por tanto todo el material de empaque debe cumplir con la Resolución 683 de 2012. Los alimentos procesados y los recipientes primarios para alimentos deben contar con rótulo o etiqueta independientemente de que sean para vender directamente o no. Todos los alimentos procesados y los recipientes primarios para alimentos deben contar con rótulo o etiqueta independientemente de que sean para vender directamente o no.
C. Los productos sometidos a descripción con sus datos, deben cumplir con los parámetros del Manual C de la Organización de Normalización de Colombia (ONC).

5. AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN

Requisito	Si	No	Tipos de Autorización	Registros Sanitarios
Requisito 1: El producto es de 2017 excepto el primer lote para la expedición, modificación y renovación de los registros sanitarios, primero sanitario y modificaciones sanitarias a las microempresas derivadas en el Decreto 917 de 2013 a quien se le otorgó el registro o modificación y las microempresas, las asociaciones agrícolas, las asociaciones agropecuarias, las asociaciones agroindustriales y las asociaciones agroindustriales que operan en el sector agropecuario y agroindustrial.				

6. EMPAQUE Y ROTULADO

Tipos de envase o empaque:

Veren, Plástico de polietileno O PVC para alimentos, Plástico, Cartón envasado, Plástico rígido, Plástico flexible

[illegible]